

ABSTRAK

Latar belakang. Enamel gigi merupakan jaringan terkeras dari gigi . Namun demikian enamel gigi tetap tidak dapat menghindar dari proses demineralisasi oleh asam. Makanan dan minuman yang mengandung asam dapat menyebabkan demineralisasi enamel gigi, yang sering dikenal dengan erosi gigi. Susu *ultra high temperature* termasuk minuman yang bersifat asam dan mempunyai pH yang rendah ($\text{Ph} < 7$). **Tujuan.** Untuk mengetahui kekerasan permukaan enamel gigi setelah terjadi kontak dengan susu *ultra high temperature*. **Metode.** Enam gigi premolar *post* ekstraksi diukur kekerasan permukaan enamelnya sebelum direndam dalam susu *ultra high temperature*, dipakai sebagai kontrol, kemudian diberi perlakuan perendaman dalam susu *ultra high temperature* selama 10 menit, 5 jam, dan 60 jam. Setelah selesai perendaman, diukur kembali kekerasan permukaan enamel. **Hasil.** Ada perbedaan kekerasan permukaan secara bermakna pada perlakuan 5 jam dan 60 jam. Pada kontrol dan perlakuan 10 menit tidak terjadi penurunan kekerasan permukaan. **Kesimpulan.** Terlalu sering mengkonsumsi susu *ultra high temperature* dapat menyebabkan penurunan kekerasan permukaan enamel gigi.

Kata kunci : Susu *ultra high temperature*, kekerasan permukaan enamel gigi.